Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Cuisine, veuillez visiter :
bp-cuisine.fr/annales-sujets-et-corriges

Épreuve E.1 - Pratique professionnelle, sous-épreuve U.11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production

Session 2014 • Code sujet : **SUJET N°8** • Durée : **7 heures** • Coefficient : **8**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Conception et organisation d'une production de trois plats** (4 questions) — **Page 3**
2. **Organisation de la production avec le commis** (1 question) — **Page 8**
3. **Réalisation de la production** (1 question) — **Page 9**
4. **Présentation et envoi de la production** (1 question) — **Page 10**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2014/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2014 - 6-Sujet.pdf

1. Conception et organisation d’une production de trois plats

À partir des techniques imposées de l’annexe 1, du panier de l’annexe 2 et des horaires d’envoi, le candidat conçoit une entrée, un plat et un dessert. Il prépare les fiches techniques, l’argumentation commerciale et le planigramme de production.

Conception du sujet

Question 1. Concevoir et proposer trois plats pour 4 à 8 personnes, avec créativité et en utilisant un maximum de denrées du panier. Respecter les techniques imposées et les préparations définies pour l’entrée aux œufs et aux asperges, le lapereau avec garniture et le dessert à base de fraises.

Proposition pour 6 couverts à l’entrée et 8 pour les deux plats suivants, avec les denrées obligatoires du panier et les techniques imposées :

1. **Entrée :** œufs pochés aux asperges vertes, sauce hollandaise à l’estragon et mesclun.
2. **Plat :** lapereau découpé et braisé au Madère, pommes de terre, carottes braisées et fonds d’artichaut farcis au jambon et aux champignons. Champignons tournés et petits oignons glacés.
3. **Dessert :** tartelettes individuelles aux fraises et framboises, crème à l’amande et décor de sucre cuit.

Le citron, les herbes, le vin blanc et le fond brun complètent les préparations.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Œufs pochés aux asperges ; lapereau braisé et trois garnitures ; tartelettes aux fraises, crème à l’amande et sucre cuit.

Rédaction des fiches techniques

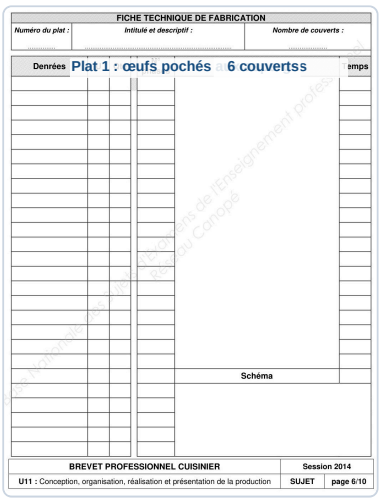
Question 2. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C. Indiquer les denrées et quantités, les phases techniques, les temps et températures de cuisson, ainsi qu’un résumé des conceptions sous forme d’argumentation commerciale.

Fiches proposées pour les effectifs de l’annexe 1 : A pour 6 couverts, B et C pour 8. Les quantités indiquées respectent les disponibilités du panier. Les assaisonnements et aromates de mise en place sont utilisés selon le goût.

Fiche	Denrées et quantités	Phases techniques, temps et températures
A, entrée	Œufs 6 pièces et 3 jaunes ; asperges 500 g ; beurre 180 g ; citron 20 g ; vinaigre blanc 20 ml ; mesclun 100 g ; estragon, aneth.	Cuire les asperges 8 à 10 min à l'eau bouillante salée. Pocher les œufs 2 min 30 à 3 min dans l'eau frémissante vinaigrée. Monter la hollandaise au bain-marie sans dépasser 65 °C. Dresser à l'assiette.
B, plat	Lapereaux 2 ; jambon 6 tranches ; beurre 150 g ; champignons 250 g ; oignons grelots 150 g ; fonds d'artichauts 8 ; pommes de terre 1 kg ; carottes 400 g ; échalotes 50 g ; fond brun lié 40 g ; vin blanc 200 ml ; Madère 100 ml ; farine 50 g ; tomates 150 g ; persil.	Découper et colorer le lapereau, puis réaliser un fond avec les carcasses. Mouiller au vin blanc et au fond brun ; braiser couvert à environ 160 °C, jusqu'à tendreté, en comptant environ 1 h 15. Réduire la sauce et ajouter le Madère. Tourner les champignons, glacer les oignons, cuire les pommes de terre, braiser les carottes et farcir les artichauts de jambon et de champignons.
C, dessert	Fraises 1 kg ; framboises 200 g ; farine 250 g ; beurre 150 g ; sucre semoule 300 g ; sucre glace 80 g ; œufs 5 ; lait 500 ml ; crème 100 ml ; poudre d'amande 150 g ; citron 30 g ; menthe.	Réaliser une pâte sucrée, foncer 8 moules et cuire à blanc 15 à 18 min à 180 °C. Cuire la crème à 82-85 °C et la refroidir rapidement. Garnir de fruits. Cuire le sucre à 160-170 °C pour le décor.

Les durées de cuisson du lapereau et des garnitures sont des repères : contrôler la cuisson et la tendreté. Reporter les intitulés et descriptifs sur la feuille d'argumentation commerciale.

Fiche A, entrée


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : | Intitulé et descriptif : | Nombre de couverts :

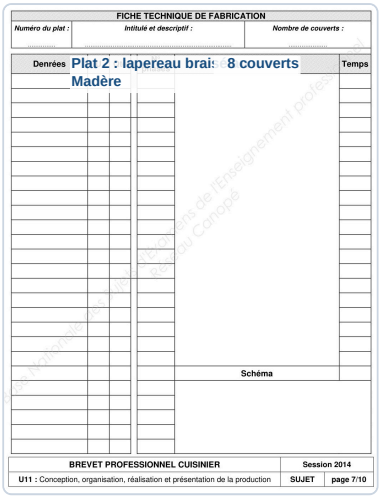
Denrées | Plat 1 : œufs pochés | 6 couvertss | emps

Schéma

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | Session 2014

U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production | SUJET | page 6/10

Fiche B, plat


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : | Intitulé et descriptif : | Nombre de couverts :

Denrées | Plat 2 : lapereau brai | 8 couverts | Temps

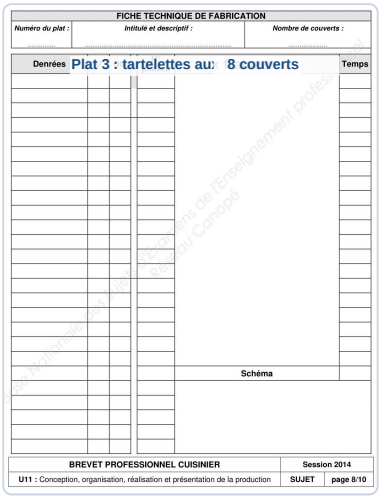
Madère

Schéma

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | Session 2014

U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production | SUJET | page 7/10

Fiche C, dessert


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : | Intitulé et descriptif : | Nombre de couverts :

Denrées | Plat 3 : tartelettes au | 8 couverts | Temps

Schéma

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | Session 2014

U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production | SUJET | page 8/10

Argumentation commerciale


Plat 1 : Intitulé:

Œufs pochés, asperges vertes, hollandaise à l'estragon et mesclun.

Plat 2 : Intitulé:

Lapereau braisé au Madère, pommes de terre et garnitures variées.

Plat 3 : Intitulé :

Descriptif :

Tartelette aux fraises et framboises, crème à l'amande, sucre cuit.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | Session 2014

U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production | SUJET | page 9/10

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fiches A, B et C renseignées pour 6, 8 et 8 couverts, avec denrées, phases, durées et températures.

Organisation du travail

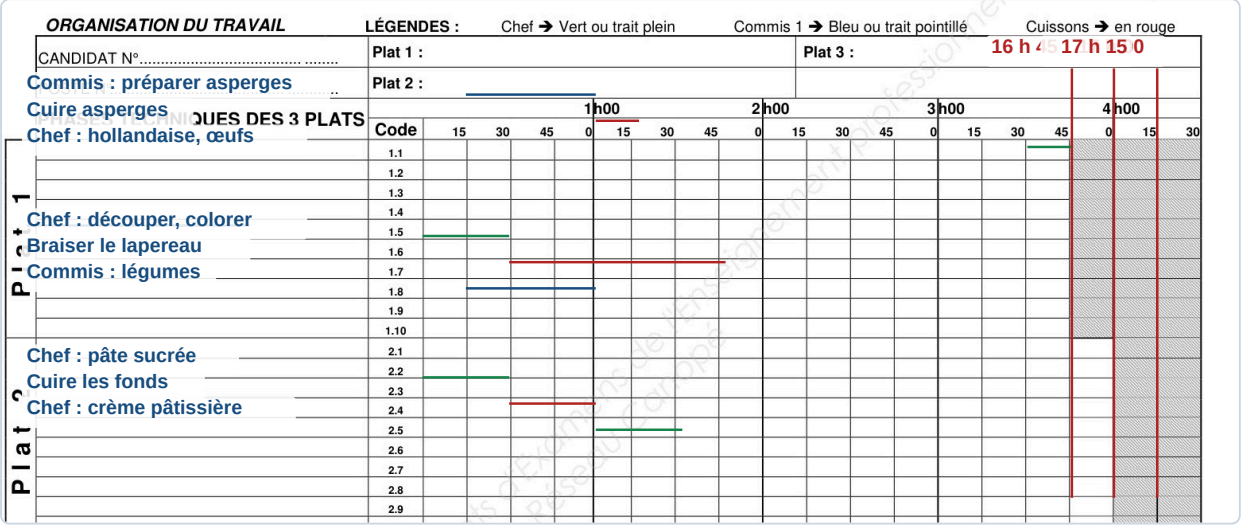
Question 3. Organiser votre travail et celui du commis en précisant les techniques qui vous sont imposées, puis compléter le planigramme avec les codes d'identification indiqués.

Le chef prend en charge les techniques imposées et contrôle les étapes délicates. Le commis réalise les préparations préliminaires et les tâches simples. Cette répartition est une proposition à reporter sur le planigramme :

1. **13 h 00 à 15 h 45 :** le chef découpe et braise le lapereau, réalise les garnitures et prépare la pâte et la crème. Le commis prépare les légumes et les fruits.
2. **15 h 45 à 16 h 45 :** finitions, sauce hollandaise, cuisson des œufs et dressage de l'entrée.
3. **16 h 45 à 17 h 15 :** dressages et envois successifs des plats 2 et 3. Nettoyage et rangement au fur et à mesure.

Tracer le chef en vert ou en trait plein, le commis en bleu ou en pointillé, et les cuissons en rouge. L'envoi du dessert à 17 h 15 coïncide avec l'heure prévue de remise en état.

Planigramme, répartition et repères d'envoi



✓ RÉPONSE À RETENIR

Chef : techniques imposées et finitions. Commis : préparations préliminaires et tâches simples. Envois : 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15.

Horaires des envois

Question 4. Respecter les horaires d'envoi prévus : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00 et plat 3 à 17 h 15.

Les horaires correspondent aux envois : prévoir le contrôle et le dressage juste avant chaque départ. Envoyer le plat 1 à 16 h 45, le plat 2 quinze minutes après, puis le dessert quinze minutes plus tard. Maintenir les préparations dans des conditions adaptées jusqu'au service. La remise en état est prévue à 17 h 15, en même temps que le dernier envoi : le poste et le matériel sont donc tenus et rangés au fur et à mesure.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Plat 1 : 16 h 45 ; plat 2 : 17 h 00 ; plat 3 : 17 h 15.

2. Organisation de la production avec le commis

Le candidat organise avec un commis tiré au sort la production et la distribution ou le conditionnement des plats. Il doit conduire le commis, organiser le travail avec méthode, respecter l'hygiène et la sécurité et utiliser rationnellement les moyens disponibles.

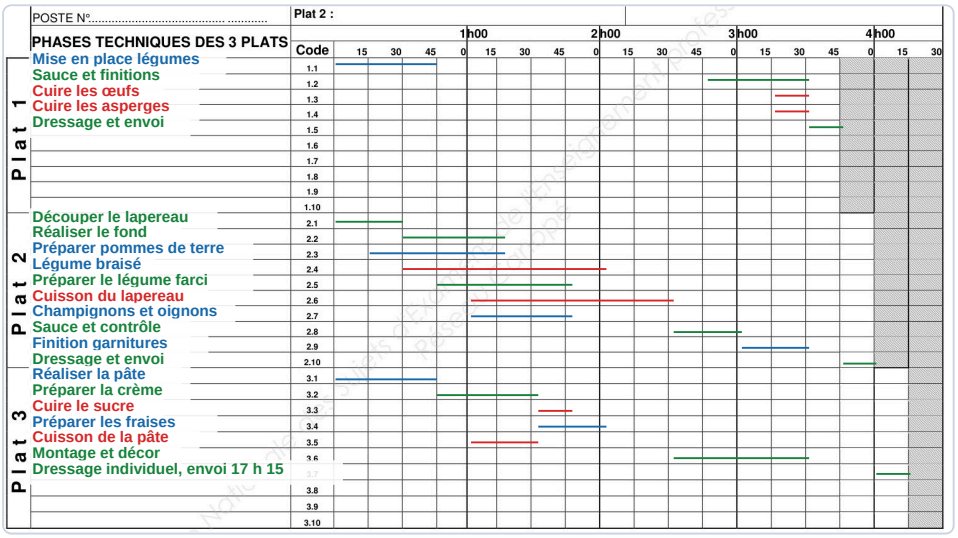
Organisation de la production

Question 1. Organiser votre travail et celui du commis, le conduire par des explications, des démonstrations et des contrôles, respecter les règles d'hygiène et de sécurité et utiliser rationnellement les moyens disponibles.

Le planigramme ci-joint propose une répartition à adapter aux recettes retenues. Prise de contact avec le commis à 12 h 55, début de production à 13 h. Envois impératifs : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h, plat 3 à 17 h 15. La remise en état commence à 17 h 15 et l'épreuve se termine à 17 h 30.

1. Le chef prend en charge les techniques imposées et vérifie les cuissons et les finitions.
2. Le commis réalise la mise en place et les tâches simples, après consigne et démonstration. Contrôler régulièrement l'avancement.
3. Maintenir les produits au froid, séparer cru et cuit, se laver les mains, sécuriser couteaux et appareils chauds, nettoyer au fur et à mesure et limiter les déplacements inutiles.

Planigramme proposé : chef en vert, commis en bleu, cuissons en rouge



✓ RÉPONSE À RETENIR

Travail réparti entre chef et commis, envoi des plats à 16 h 45, 17 h et 17 h 15, puis remise en état jusqu'à 17 h 30.

3. Réalisation de la production

Le candidat réalise les trois plats conçus en mettant en œuvre les techniques obligatoires de cuisine et de pâtisserie. Il fait réaliser au commis les préparations préliminaires et les techniques simples, en tenant compte des contraintes fixées et des horaires d'envoi.

Réalisation

Question 1. Réaliser les trois plats en appliquant les techniques imposées : cuire des œufs hors coquille sans les mélanger; découper un lapereau, réaliser un fond, tourner des têtes de champignons et glacer des petits oignons; réaliser une pâte, une crème de base et cuire du sucre pour le dessert. Confier au commis les préparations préliminaires et les techniques simples.

1. **Plat 1 :** le commis lave et pare les asperges et prépare les éléments simples. Le chef cuit chaque œuf hors coquille, séparément, dans une eau frémissante vinaigrée, sans le mélanger, puis le réserve au chaud. Dresser à l'assiette pour 6 personnes et envoyer à 16 h 45.
2. **Plat 2 :** le chef découpe les lapereaux, réalise un fond avec les parures adaptées, puis conduit la cuisson. Faire tourner les têtes de champignons et glacer les petits oignons. Préparer les trois garnitures demandées : pommes de terre, légume braisé et légume farci. Utiliser les fonds d'artichauts. Dresser 2 assiettes et présenter le reste au plat pour 8 personnes, à 17 h 00.
3. **Plat 3 :** réaliser la pâte, une crème de base et cuire le sucre. Le commis prépare les fraises et les éléments simples. Dresser individuellement pour 8 personnes et envoyer à 17 h 15. Maintenir la séparation du cru et du cuit, contrôler les cuissons et encadrer le commis.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Trois plats dressés et envoyés à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15, avec les techniques imposées et les tâches simples confiées au commis.

4. Présentation et envoi de la production

Le candidat présente les plats selon les modes de dressage prévus et les contraintes fixées par les examinateurs. Avec le commis, il respecte les horaires d'envoi et assure la tenue et la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

Présentation et envoi

Question 1. Présenter l'entrée et le dessert à l'assiette, puis le plat de lapereau avec deux parts à l'assiette et le reste au plat. Respecter les horaires d'envoi et assurer avec le commis la tenue et la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

Respecter l'ordre et les horaires d'envoi : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00, plat 3 à 17 h 15. Dresser l'entrée et le dessert à l'assiette. Pour le lapereau, dresser deux parts à l'assiette et présenter le reste au plat.

1. Contrôler la propreté des supports, la netteté du dressage, la régularité des portions et la température de service.
2. Avec le commis, débarrasser, nettoyer et ranger le poste et le matériel au fur et à mesure. Coordonner l'envoi du dessert et la remise en état des locaux, attendue à 17 h 15. L'épreuve se termine à 17 h 30.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 16 h 45 : entrée à l'assiette. 17 h 00 : lapereau, deux parts à l'assiette et reste au plat. 17 h 15 : dessert à l'assiette et remise en état des locaux.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2014)

Bilan de l'épreuve : Épreuve E.1, sous-épreuve U.11 du BP Cuisinier, session 2014, sujet n°8 : durée totale de 7 heures et coefficient 8. Après 2 h 30 de conception et d'organisation, le candidat réalise en 4 h 30, avec un commis, une entrée aux œufs et asperges, un plat de lapereau et un dessert aux fraises. L'évaluation porte sur les fiches, la planification, les techniques, l'hygiène, le dressage et les envois.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les denrées précédées d'un astérisque dans le panier doivent obligatoirement être utilisées.
- Le plat de lapereau comporte trois garnitures : pommes de terre, un légume braisé et un légume farci.
- Les fiches techniques précisent les denrées, quantités, phases techniques, temps et températures de cuisson.
- Le planigramme répartit les phases entre le candidat et le commis et fait apparaître les cuissons.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les techniques imposées, les couverts indiqués dans l'annexe et l'utilisation obligatoire des denrées marquées d'un astérisque.
- Faire figurer les quantités, les phases, les temps et les températures de cuisson dans les fiches techniques.
- Répartir clairement les tâches du candidat et du commis et planifier les trois horaires d'envoi.
- Respecter les dressages, l'hygiène, la sécurité et la remise en état du poste et des locaux.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le planigramme de cette épreuve ?

Numérotez les phases techniques de chaque plat, répartissez-les entre le candidat et le commis, puis placez-les sur l'échelle de temps. Signalez les cuissons selon la légende et tenez compte des envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15.

Q : Quelles techniques sont imposées pour les trois plats ?

Pour l'entrée, cuire des œufs hors coquille sans les mélanger. Pour le lapereau, le découper, réaliser un fond, tourner des têtes de champignons et glacer des petits oignons. Pour le dessert, réaliser une pâte, une crème de base et cuire du sucre.

Q : Quels sont les horaires et les durées à retenir ?

La partie écrite dure 2 h 30 et la partie pratique 4 h 30, soit 7 heures au total. La production commence à 13 h 00, après la prise de contact à 12 h 55. Les envois sont prévus à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15.

Q : Quels éléments influencent la notation de la partie pratique ?

L'organisation de la production est au coefficient 1. La réalisation et la présentation sont au coefficient 5, réparti entre la réalisation au coefficient 3 et la présentation au coefficient 2. Le sujet demande aussi méthode, hygiène, sécurité et respect des envois.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2014/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2014 - 6-Sujet.pdf

Ressources BP Cuisine : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.